



## **Courgette salade**

### **Ingrediënten:**

(voor een lekkere schaal vol en voor restant zie tip)

een stuk Parmezaanse kaas  
olijfolie extra vergine  
zeezout  
versgemalen zwarte peper  
Handje geroosterde pijnboompitten

### **Bereiding:**

Schaaf met een kaasschaaf de courgettes in de lengte in dunne plakken en leg ze in een lange lage presenteeschaal. Snijd met dezelfde kaasschaaf flink wat krullen van het stuk Parmezaanse kaas. Strooi ze over de courgettes. Drenk het geheel daarna in geurige olijfolie, de bodem van de schaal mag erin zwemmen! Zowel de kaas als de courgettes smaken dan namelijk op hun best. Maak de salade af met een flinke snuf zeezout en een beetje peper en strooi de pijnboompitten erover. Laat een halfuur staan alvorens te serveren om de smaken te laten intrekken.

Tip: De salade die je overhoudt doe je de volgende ochtend of middag op brood. Lekker!

Serveer de salade op je bord met een in de pan gebakken stukje kalkoen of biefstuk.

